


Declaration

I, a national of Japan, c/o PATENT ATTORNEYS "SHINPO" (A. WATANABE & ASSOCIATES) of 1-20-10-203, Takadanobaba, Shinjuku-ku, Tokyo 169-0075, Japan, do hereby solemnly and sincerely declare:

- 1) THAT I am well acquainted with the Japanese language and English language, and
- 2) THAT the attached is a true, accurate and faithful partial translation into the English language made by me of the Japanese text of the Japanese Agricultural Standards.

The Undersigned declares further that all statements made herein of his own knowledge are true and that all statements made on information and belief are believed to be true; and further that these statements were made with the knowledge that willful false statements and the like so made are punishable by fine or imprisonment, or both, under section 1001, of Title 18 of the United States Code and that such willful false statements may jeopardize the validity of the application or any patent issuing thereon.

Signed this 8 day of September, 2010


Takeshi SEKINE
Patent Attorney

Partial translation of the Japanese Agricultural Standards

The date of announcement: October 4, 1975

Announced by Ministry of Agriculture and Forestry
No. 955

Final revision: September 3, 1997

Announced by Ministry of Agriculture and Forestry
No. 1381

term	Definition
dressing	<p>Dressings refer to the following:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Semi-solid or emulsified liquid seasoning or separated liquid seasoning which is prepared by adding table salt, sugars and spices etc. to edible vegetable fats and oils (except flavoring edible oils) and vinegar or fruit juice of citrus, followed by emulsifying to form oil in water emulsion. 2. Seasoning prepared by adding pickle to the seasoning from 1.
Semi-solid dressing	Semi-solid dressing refers to the dressing having viscosity more than 30,000cP.
Emulsified liquid dressing	Emulsified liquid dressing refers to the dressing which is emulsified liquid, and having viscosity below 30,000cP.
Separated liquid dressing	Separated liquid dressing refers to the dressing which is separated liquid.
Mayonnaise	Mayonnaise refers to the semi-solid dressing which is prepared by using egg yolk or whole egg, and is prepared without using raw materials other than edible vegetable fats and oils (except flavoring edible oils), vinegar, fruit juice of citrus, egg yolk, whole egg, protein hydrolysate, table salt, sugars, spices, flavoring (amino acids etc) and acidulant.
Salad dressing	Salad dressing refers to the semi-solid dressing which is prepared by using egg yolk or whole egg, and starch, and is prepared without using raw materials other than edible vegetable fats and oils (except flavoring edible oils), vinegar, fruit juice of citrus, egg yolk, egg white, starch,

	protein hydrolysate, table salt, sugars, spices, emulsifier, starch adhesive, flavoring (amino acids etc) and acidulant.
French dressing	French dressing refers to the emulsified liquid dressing or separated liquid dressing which is prepared by using pepper or bell pepper, and is prepared without using raw materials other than edible vegetable fats and oils (except flavoring edible oils), vinegar, fruit juice of citrus, pepper, bell pepper, protein hydrolysate, table salt, sugars, tomato product, egg yolk, egg white, spices, fragrance, emulsifier, starch adhesive, flavoring (amino acids etc), acidulant and antioxidant.



ドレッシング

ドレッシングの日本農林規格

昭和50年10月4日
(農林省告示第855号)

最終改正 平成9年9月3日 農林水産省告示第1381号

(適用の範囲)
第1条 この規格は、ドレッシングに適用する。

(定義)
第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
ドレッシング	次に掲げるものをいう。 1 食用植物油（香味食用油を除く。以下同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という。）に食塩、糖類、香辛料等を加えて調整し、水中油滴型に乳化した半固体系若しくは乳化液状の調味料、又は分離液状の調味料 2 1 にビクルスの細片等を加えたもの
半固体系ドレッシング	ドレッシングのうち、粘度が30,000cP以上のものをいう。
乳化解状ドレッシング	ドレッシングのうち、乳化解状のものであって、粘度が30,000cP未満のものをいう。
分離液状ドレッシング	ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。
マヨネーズ	半固体系のドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たん白加水分解物、食塩、糖類、香辛料、調味料（アミノ酸等）及び酸味料以外の原材料を使用していないものをいう。
サラダドレッシング	半固体系ドレッシングのうち、卵黄又は全卵及びでん粉を

社団法人 日本農林規格協会
(JAS 協会)

フ レ ッ シ ン グ ド レ ッ シ ン グ	使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉、たん白加水分解物、食塩、糖類、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）及び酸味料以外の原材料を使用していないものをいう。 乳化液状ドレッシング又は分離液状ドレッシングのうち、こしょう又はパプリカを使用し、かつ、必須原材料、こしょう、パプリカ、たん白加水分解物、食塩、糖類、トマト加工品、卵黄、卵白、香辛料、香料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び酸化防止剤以外の原材料を使用していないものをいう。
--	---

（マヨネーズの規格）

第3条 マヨネーズの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 性 状	1 鮮明な色沢を有すること。 2 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有すること。 3 異味異臭がないこと。
水 分	30%以下であること。
油 脂	65%以上であること。
ク エ ン 酸 の 使 用 量	食酢に含まれるさく酸の重量の25%以下であること。
原 材 料	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 食用植物油脂 2 醸造酢及びかんきつ類の果汁 3 卵黄及び卵白 4 たん白加水分解物 5 食塩 6 糖類 砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混

食 品 添 加 物	合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖及び水あめ 7 香辛料
異 物	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、1-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸-ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5-リボヌクレオチド二ナトリウム 2 酸味料 クエン酸 3 香辛料抽出物
内 容 量	混入していないこと。
一 括 表 示 事 項	表示重量に適合していること。
表 示 の 方 法	1 次の事項を一括して表示してあること。 (1) 品名 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限（品質保持期限） (5) 保存方法 (6) 製造業者又は販売業者（輸入品にあっては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所 2 輸入品にあっては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。 1 一括表示事項の項の1の(1)から(6)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 「マヨネーズ」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、次のアからオまでに規定するところにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。 ア 食用植物油脂は、「食用植物油脂」と記載すること。 ただし、「食用植物油脂」の文字の次に括弧を付して、「大豆油、なたね油」等とその最も一般的名称をもつて、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

<p>載することができ、記載する食用植物油が1種である場合は、「食用植物油」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。</p> <p>イ 醸造酢は「醸造酢」と記載し、かんきつ類の果汁は「レモン果汁」等とその最も一般的な名称で記載すること。ただし、醸造酢にあっては、「醸造酢」の文字の次に括弧を付して、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載することができ、記載する醸造酢が1種である場合は、「醸造酢」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。</p> <p>ウ 糖類は、「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等とその最も一般的な名称をもって、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、記載する糖類が一種である場合は、「糖類」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。</p> <p>エ 食用植物油、醸造酢、かんきつ類の果汁、糖類及び食品添加物以外の原材料は、「卵」、「たん白加水分解物」、「食塩」、「からし」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、卵について卵黄のみを使用した場合には「卵黄」と、からし、こしょうその他の香料にあっては「香料」と記載することができる。</p> <p>オ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。）第5条1項第1号ホ及び第2号、第10項並びに第11項の規定に従い記載すること。</p>	<p>(3) 内容量 内容量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。</p>
--	--

<p>(4) 賞味期限（品質保持期限） 賞味期限（品質保持期限）（容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分保持しうると認められる期限をいう。以下同じ。）を、次に定めることにより記載すること。</p> <p>ア 製造から賞味期限（品質保持期限）までの期間が3月以内のものにあっては、次の例のいずれかにより記載すること。</p> <p>(7) 平成6年7月1日</p> <p>(イ) 6. 7. 1</p> <p>(ロ) 1994. 7. 1</p> <p>(ハ) 94. 7. 1</p> <p>イ 製造から賞味期限（品質保持期限）までの期間が3月を超えるものにあっては、次に定めるところにより記載すること。</p> <p>(7) 次の例のいずれかにより記載すること。</p> <p>a 平成8年7月</p> <p>b 6. 7</p> <p>c 1994. 7</p> <p>d 94. 7</p> <p>(イ) (7)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。</p> <p>(5) 保存方法 製品の特性に従って、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。</p> <p>2 一括表示事項の項に規定する事項の表示は、別記様式により、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。</p>	<p>表示禁止事項 次に掲げる事項は、これを表示していいないこと。 (1) 一括表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語 (2) その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示</p>
--	---

2 使用する原材料のうち、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律第7条第1項の規定に基づく日本農林規格が制定されているものにあつては、当該日本農林規格による格付が行われたものでなければならぬ。ただし、輸入品の原材料として使用する場合等やむを得ない場合には、当該日本農林規格に適合するものとすることができる。

(サラダドレッシングの規格)

第4条 サラダドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 鮮明な色沢を有すること。 2 香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有すること。 3 異味異臭がないこと。
水 分	65%以下であること。
油 脂	35%以上であること。
クエン酸の使用量	食酢に含まれるさく酸の重量の25%以下であること。
原 材	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 食用植物油脂 2 醸造酢及びかんきつ類の果汁 3 卵黄及び卵白 4 たん白加水分解物 5 食 塩 6 糖 類 砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖及び水あめ 7 でん粉 8 香辛料
食 品 添 加 物	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム

ウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸-ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 2 酸味料 クエン酸 3 糊料 カラギナン、カプロビーンガム、キサンタンガム、グアーガム、タマリンドシードガム、トラガントガム及びベクチン 4 香辛料抽出物	異 物 混入していないこと。 内 容 量 表示重量に適合していること。 一括表示事項 マヨネーズの規格の表示事項と同じ。 表示の方法 マヨネーズの規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品 名 「サラダドレッシング」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、次のアからオまでに規定するところにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。 ア 食用植物油脂は、「食用植物油」と記載すること。 ただし、「食用植物油」の文字の次に括弧を付して、「大豆油、なたね油」等とその最も一般的な名称をもつて、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載することができ、記載する食用植物油脂が1種である場合は、「食用植物油」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。 イ 醸造酢は「醸造酢」と記載し、かんきつ類の果汁は「レモン果汁」等とその最も一般的な名称で記載すること。ただし、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に括弧を付して、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって、製品に占める重量の割合の
---	--

表

示

<p>多いものから順に記載することができ、記載する醸造酢が1種である場合は、「醸造酢」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。</p> <p>ウ 糖類は、「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等とその最も一般的な名称をもって、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖・高果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖・高果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、記載する糖類が1種である場合は、「糖類」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。</p> <p>エ 食用植物油、醸造酢、かんきつ類の果汁、糖類及び食品添加物以外の原材料は、「卵」、「たん白加水分解物」、「食塩」、「でん粉」、「からし」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、卵について卵黄のみを使用した場合には「卵黄」と、かつ、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と記載することができる。</p> <p>オ 食品添加物は、規則第5条第1項第1号ホ及び第2号、第10項並びに第11項の規定に従い記載すること。</p>	
表示禁止事項	マヨネーズの規格の表示禁止事項と同じ。

2 使用する原材料については、前条第2項の規定を準用する。
(フレンチドレッシングの規格)

第5条 フレンチドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区分	基準
性状	<p>1 鮮明な色沢を有すること。</p> <p>2 香味及び乳化又は分離の状態が良好であり、かつ、乳化液状のものにあっては適度な粘度を有すること。</p> <p>3 異味異臭がないこと。</p>

水分	65%以下であること。
油脂	35%以上であること。
クエン酸の使用量	食酢に含まれるさく酸の重量の25%以下であること。
原材料	<p>次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。</p> <p>食品添加物以外の原材料</p> <ol style="list-style-type: none"> 食用植物油 醸造酢及びかんきつ類の果汁 たん白加水分解物 食塩 糖類 砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合高果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖及び水あめ トマト加工品 卵黄及び卵白 香辛料 <p>食品添加物</p> <p>次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、5'-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 酸味料 クエン酸 糊料 カラギナン、カロービーガン、キサンタンガム、グァーガム、タマリンドシードガム、トラガントガム及びベクチン 酸化防止剤 抽出トコフェロール 香辛料抽出物 香辛料

異 物	混入していないこと。
内 容	表示重量に適合していること。
一括表示事項	マヨネーズの規格の表示事項と同じ。
表 示 の 方 法	<p>マヨネーズの規格の表示の方法と同じ。ただし、品名、原材料名及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 品 名 乳化液状のフレンチドレッシングにあっては、「フレンチドレッシング（乳化）」と、分種液状のフレンチドレッシングにあっては「フレンチドレッシング（分種）」と記載すること。</p> <p>(2) 原材料名 使用した原材料を、次のアからオまで規定するところにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。</p> <p>ア 食用植物油脂は、「食用植物油脂」と記載すること。ただし、「食用植物油脂」の文字の次に括弧を付して、「大豆油、なたね油」等とその最も一般的な名称を記して、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載することができ、記載する食用植物油脂が1種である場合は、「食用植物油脂」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。</p> <p>イ 醸造酢は「レモン果汁」と記載し、かんきつ類の果汁にあっては「レモン果汁」等とその最も一般的な名称で記載すること。ただし、醸造酢にあっては、「醸造酢」の文字の次に括弧を付して、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称を記して、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載することができ、記載する醸造酢が1種である場合は、「醸造酢」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。</p> <p>ウ 糖類は、「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等とその最も一般的な名称をもって、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液類を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液類にあっては「砂糖・ぶ</p>

表

示

<p>どう糖果糖液類」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液類を併用する場合並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液類にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液類」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液類を併用する場合並びに砂糖混合高果糖液類にあっては「砂糖・高果糖液類」と記載する。ただし、記載する糖類が1種である場合は、「糖類」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。</p> <p>エ 食用植物油脂、醸造酢、かんきつ類の果汁、糖類及び食品添加物以外の原材料は、「こしょう」、「パプリカ」、「たん臼加水分解物」、「食塩」、「トマトペースト」、「卵黄」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、こしょう及びパプリカ以外の香料にあっては、「香料」と記載することができる。</p> <p>オ 食品添加物は、規則第5条第1項第1号ホ及び第2号、第10項並びに第11項の規定に従い記載すること。</p> <p>(3) 内容量 内容体積をミリリットル又はリットルの単位で、単位を明記して記載すること。</p>	表示禁止事項	マヨネーズの規格の表示禁止事項と同じ。
--	--------	---------------------

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。
 (半固体状ドレッシングの規格)

第6条 半固体状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 鮮明な色沢を有すること。 2 香味及び乳化的状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有すること。 3 異味異臭がないこと。
水 分	65%以下であること。
油 脂	30%以上であること。

食品添加物以外の原材料	食酢及び糖類にあっては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
	1 食酢
	2 糖類
	砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖及び水あめ
	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
食品添加物	1 調味料
	5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸-ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム
	2 酸味料
	クエン酸、DL-酒石酸、L-酒石酸及びDL-リンゴ酸
	3 乳化剤
	レシチン
	4 着色料
	赤キャベツ色素、カラメル、クチナシ黄色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、ニンジンカロチン、パプリカ色素、ベニバナ赤色素、ベニバナ黄色素及びβ-カロチン
材料	5 糊料
	カラギナン、カロブビーンガム、キャンタンガム、グアーガム、タマリンドシードガム、トラガントガム及びベクチン
	6 酸化防止剤
	抽出トコフェロール、L-アスコルビン酸及びdl-α-トコフェロール
異物	7 香料抽出物
	8 香料
異物	混入していないこと。
内容量	表示重量に適合していること。
一括表示事項	マヨネーズの規格の表示事項と同じ。

表示	表示の方法	サラダドレッシングの規格の表示方法と同じ。ただし、品名の表示は、「半固体状ドレッシング」と記載すること。
	表示禁止事項	マヨネーズの規格の表示禁止事項と同じ。
2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。 (乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格) 第7条 乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングの規格は、次のとおりとする。		
区分	性状	1 鮮明な色沢を有すること。 2 乳化液状ドレッシングにあっては、香味及び乳化の状態が良好であり、かつ、適度な粘度を有し、分離液状ドレッシングにあっては、香味及び分離の状態が良好であること。 3 異味異臭がないこと。
	水分	85%以下であること。
	油脂	10%以上であること。
	原料	色沢添加物以外の原材料
	材料	食品添加物
	異物	混入していないこと。
	内容量	表示重量に適合していること。
表示	一括表示基準	マヨネーズの規格の表示事項と同じ。
	表示の方法	サラダドレッシングの規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。

	ること。
	(1) 品名 乳化液状ドレッシングにあっては「乳化液状ドレッシング」と、分離液状ドレッシングにあっては「分離液状ドレッシング」と記載すること。
	(2) 内容量 内容体積をミリリットル又はリットルの単位で、単位を明記して記載すること。
表示禁止事項	マヨネーズの規格の表示禁止事項と同じ。

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。
(測定方法)
第8条 前5条の規格における水分、油脂及びクエン酸の使用量の測定方法は次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	恒重としたガラスひょう量管 (50×20mm) でうすく脱脂綿をしたもの) に試料約3gをはかり取り、105℃で3時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
油 脂	水分測定後の試料をソックスレー脂肪抽出器を用い、エチルエーテルを溶剤として8時間湯浴上で抽出する。次いでフラスコ中のエチルエーテルを除去した後、105℃の乾燥器中で2時間乾燥してひょう量し、フラスコの重量との差の試料重量に対する百分比を油脂とする。
クエン酸の使用量	1 さく酸の測定 試料10g及び塩化ナトリウム40gを丸底フラスコにはかり取り、水を約50ml加えて水蒸気蒸留法によって約500mlになるまで蒸留する。この留液にフェノールフクレイン試液を加え、0.1mol/l水酸化ナトリウム溶液で滴定し、さく酸として算出する。 2 クエン酸の測定 試料20gを共栓三角フラスコにはかり取り、水分の全量が100mlとなるように水を加えた後、よく振とう混合し遠

心分離器により分離する。この水層部を分液ロートに移し、50mlのn-ヘキサンを加えて振とう静置して得た水層部を供試液とする。

次いで、供試液の25mlをナス型フラスコにはかり取り、更に敬アルカリ性としロータリーエバポレーターで濃縮乾固させた後、無水硫酸ナトリウム5g、n-ブタノール5ml及び過硫酸0.5mlを加え、逆流冷却管を付し30分間沸騰させブチルエステル化する。次いで冷却し水5mlを加え、更にn-ヘキサン20mlを加えよく振とうし、エステルをn-ヘキサンに転溶する。このn-ヘキサン層の5μlをガスクロマトグラフに注入し、クエン酸のピーク面積を測定する。

標準品により検量線を作成し、供試液中のクエン酸量を算出する。

3 計算方法
クエン酸の使用量 (%)

$$= \frac{\text{クエン酸量}}{\text{さく酸として算出した量} \times 2} \times 100$$

別記様式

品名	原材料名
内容量	賞味期限
保存方法	原産国名
製造者	製造者

備考

- 1 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。
 - 2 表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305 (1962) に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とする。
 - ただし、表示可能面積がおおむね150ml以下のものにおいては、日本工業規格Z8305 (1962) に規定する6ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。
 - 3 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。
- この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を

ドレッシングについての検査方法

(昭和50年12月24日)
(農林省告示第1217号)

最終改正 平成12年6月9日 農林水産省告示第822号

- 1 検査は、抽出して行う。
- 2 抽出の割合及び検査に係る格付の基準は、3に定めるところによる。ただし、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年法律第175号)第15条第1項の認定を受けた製造業者又は同法第19条の3第1項の認定を受けた外国製造業者が当該認定に係る製品の検査を行う場合は、4から7までに定めるところによることができる。

3 第1種検査方法

(1) 抽出の割合

原料及び製造条件が同一と認められるドレッシングの製造荷口を検査荷口とし、その検査荷口から次の表の表の左欄に掲げる検査荷口の大きさの区分に従い、それぞれ同表の右欄に掲げる抽出個数の容器又は箱を無作為に抽出し、表示重量又は表示量(以下単に「表示重量」という。)が8kg又は8l(以下単に「8kg」という。)以上の容器入りの場合においては、その抽出した容器のドレッシングを試料とし、表示重量が8kg未満の容器入りの場合においては、その抽出した箱からそれぞれ1個(200g又は200ml。(以下単に「200g」という。))未満の表示重量の容器入りのものにあつては、当該表示重量が200g以上となる最小の個数)の容器のドレッシングを採取して試料とする。

検査荷口の大きさ	抽出個数
240 以下 (個)	2 (個)
241 ~ 1,200	3
1,201 ~ 2,400	4
2,401 ~ 7,200	5
7,201 以上	6

(注) 検査荷口の大きさ及び抽出個数は、表示重量が8kg以上の容器入りの場合にあつては容器の個数、表示重量が8kg未満の容器入りの場合にあつては外装の箱の個数による。

- (2) 検査に係る格付の基準
試料の単位体ごとに当該試料に係る日本農林規格に基づいて検査を行い、その結

表示すれば賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。

- 4 この様式中「賞味期限」とあるのは、これに代えて「品質保持期限」と記載することができる。

- 5 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。

- 6 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。

- 7 輸入品にあつては、6にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。

- 8 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。

- 9 この様式は、たて書とすることができる。

附 則 (平成9年9月3日農林水産省告示第1381号前文)

- 1 この告示は、平成9年10月3日から施行する。
- 2 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

問い合わせ先

ドレッシングの認定、格付及び検査は下記機関が行います。

財団法人 日本食品分析センター

〒151-0062 渋谷区元代々木町52-1

TEL 03(3469)7131 FAX 03(3469)7009

平成14年1月31日作成

定価 700円
(本体724円 税36円)

発行 社団法人 日本農林規格協会
〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町3-5-2
アロマビル

TEL 03(3249)7120 番(R)

FAX 03(3249)9388 番

印刷 株式会社 オースビ
〒113-0033 東京都文京区本郷3-40-5

TEL 03(3815)4146 番(R)

落丁本はおとりかえいたします。

禁無断複製